

Fax +32 2 359 95 50





KALORIK

Chocolate Fondue Fountain

Fuente Para Fondue de Chocolate

Fontaine à Chocolat Fondu



CHM 41044

120V~60Hz - 40W

www.KALORIK.com



Front cover page (first page)



Fax +32 2 359 95 50



(EN) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS** carefully before using your appliance.
2. Check that the voltage in your home matches to the one stated on the rating plate of the appliance, before using the appliance.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any part of the motor base in water or other liquids. Do not place the motor base in the dishwasher.
4. Do not touch the hot surfaces. Use handles or knobs.
5. Never place anything else than the intended ingredients in the base bowl.
6. Close supervision is necessary when used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product, by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
8. Do not leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
9. Unplug from the outlet when not in use, before removing or fixing parts and before cleaning.
10. To disconnect, set all controls to off and remove the plug from the power outlet. Do not unplug by pulling on the cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
11. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has been damaged in any manner. If the supply cord or appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
12. The use of attachments that are not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
13. Do not use outdoors.



Fax +32 2 359 95 50



14. Never place the appliance on or near a hot surface.
15. Do not let the cord hang over edge of a table or counter or touch hot surfaces.
16. Do not use this product for anything other than its intended use. This appliance is for household use only and the appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
17. Avoid contacting moving parts.
18. Do not handle the auger when in motion.
19. Do not assemble the auger or tower while the motor is running. Turn the unit OFF first and unplug from the outlet while assembling parts.
20. Keep hands and foreign objects out of the fountain while operating. Check regularly for large chunks of fruit, etc. Falling into the base bowl. These will clog the base of the tower. Chocolate might not flow properly then.
21. To operate properly, the unit must be placed on a flat surface and level.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way**.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

HOW TO USE A CHOCOLATE FOUNTAIN

Thank you for purchasing this Chocolate Fondue Fountain. Sure to be loved by friends and family, your new fountain will create a beautiful cascade of flowing chocolate that will add mouth-watering fun to any occasion!

Please take care of your machine by following the simple instructions and precautions that are outlined in this book. You can use a variety of foods, chocolates, or sauces with your Chocolate Fondue Fountain to create the flavors that you desire. Depending on what you enjoy, you can use several foods to coat your favorite snacks, including:

- Milk Chocolate
- Dark or Semi-Sweet Chocolate
- White Chocolate
- Butterscotch

Dip strawberries, marshmallows, apple wedges, pretzels, cookies, ice cream balls, peanut butter balls, or a variety of other treats! Use the fountain to create mini S'mores or other classic recipes – just use your imagination! You can even add liqueurs to create sophisticated flavors.

If you're aiming for a savory snack, you can also use this fountain with CHEESE or cheese sauces! Dip grapes, apples, breads, shrimp/seafood, crackers, pretzels, or endless other options! In order to use cheese, you would prepare the cheese as you would for a traditional fondue pot by diluting it with white wine and cream to keep it liquid, enabling it to flow through the tower. Powdered cheeses can work well too.

BBQ Sauces work well with this fountain, too! Use your favorite sauce and have prepared chicken cubes, beef/steak cubes, pork cubes to



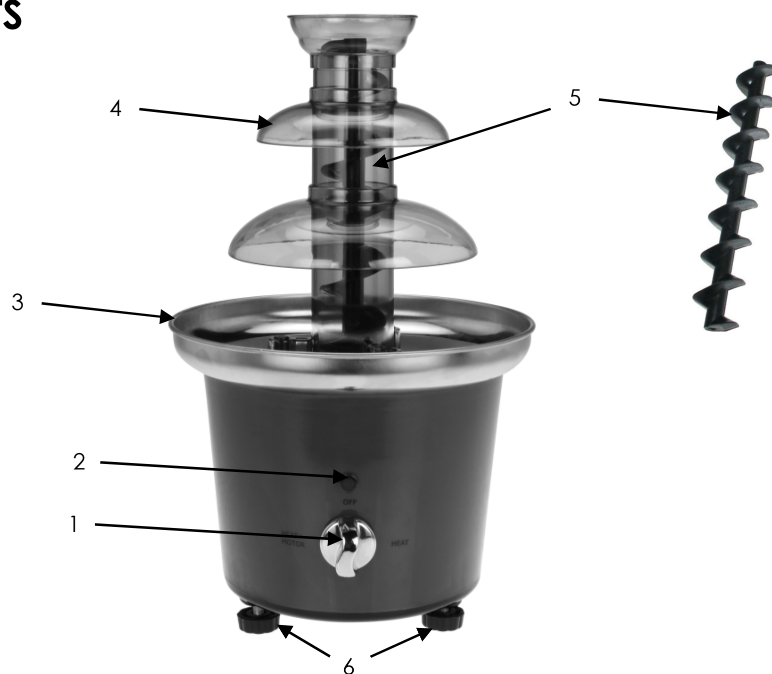
Fax +32 2 359 95 50



dip – you choose! Keep in mind that the consistency needs to be thin. Use wine, liquor or other liquids to dilute the sauce.

The Chocolate Fondue Fountain creates a beautiful effect for a unique presentation for any occasion, such as weddings, graduation or birthday parties, or any kind of celebrations at the office or with friends and family.

PARTS



1. Motor + Heat / Heat / Off switch
2. Pilot light
3. Bowl
4. Assembled tower
5. Auger wheel (1 piece)
6. Height-adjustable feet

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material and wipe out the base bowl with a damp cloth and dry. Make sure no water penetrates in the motor unit.
- Clean the auger and the tower with soapy water; rinse and dry thoroughly.



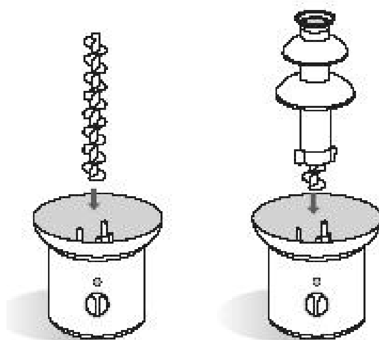
Fax +32 2 359 95 50



ASSEMBLY

Make sure all switches are in OFF position and that the appliance is unplugged before assembling. **Never attempt to place the auger or the tower on the base while the motor is running.**

First, assemble the 4 parts of tower together (3 disks + 1 central tube). Then, to assemble the appliance, put the auger on the axle in the center of the bowl, and pass the tower over the auger, making sure that the three openings on the bottom of the tower fit in the three pins in the center of the bowl.



To work properly, the surface must be level. If it is not completely level, you can adjust the position of the appliance by turning the height-adjusting feet (6) in the adequate direction.

HOW TO USE

- Once the appliance is correctly assembled, plug it into a wall socket.
- To start, turn the switch (1) clockwise to activate the heater ("in "HEAT" position). The pilot light goes on, indicating that the appliance is heating.
- Let the unit warm up for at least 3 to 5 minutes before adding the melted chocolate.
- ***In the meantime, prepare the chocolate as follows:***

Combine 1.5lbs / 25 oz. of chocolate chips with 1 cup of cooking oil (for example canola oil) in a microwave safe bowl. Place the bowl in the microwave and heat for 2 minutes. It is advised not to heat at full



Fax +32 2 359 95 50



power, but rather to use the 50% power setting. Remove and stir the chocolate; if the chocolate is not completely melted after stirring, cook for an additional minute or until chocolate is completely melted. Alternatively, you can melt the chocolate in a saucepan using the bain-marie method, or use a chocolate melter. You can also use chocolate that is pre-mixed with oil—it is specially designed to be used with fountains and will get you an optimal consistency as soon as melted.

IMPORTANT: The chocolate needs to be completely melted and must be of a thin consistency before it is poured into the fountain. This will allow a proper flow of the chocolate. To check the consistency of the chocolate, dip a large spoon into the chocolate. The chocolate should flow smoothly off the back of the spoon. If the chocolate is too thick, add more oil.

CAUTION: chocolate burns very easily; keep an eye on the chocolate when melting.

IMPORTANT: Never add cold or cool liquids to the melted chocolate in the fountain. This will disrupt and stop the flow of chocolate.

- Once the chocolate is completely melted and is of the proper consistency, carefully pour it into the bowl located at the base of the tower.
- Then turn the switch to the "MOTOR + HEAT" position. The motor should now turn the auger while chocolate in the basin is kept heated. The melted chocolate will be drawn under the tower and pulled up by the auger through the tower tier. The chocolate will then begin to flow to the top of the tower tier and flow evenly over the sides of each tier if the chocolate fountain is level.
- You can now dip fruit pieces, marshmallows or cookies in the chocolate flow to coat them with melted chocolate. Use the fondue forks supplied to place the pieces under the chocolate cascade.

IMPORTANT: The unit must be level in order for the chocolate to flow evenly and properly. Check the fountain consistently so as to avoid food pieces falling into the chocolate. Food pieces will stop the flow of chocolate.

- Once finished, turn the switch to the "Off" position, and unplug the appliance from the wall outlet.



Fax +32 2 359 95 50



- To extend the life of the unit be sure to properly follow all cleaning instructions after every use. Make sure the chocolate is removed from the tower tier while washing the fountain, to avoid chocolate build up. Do not use abrasive cleaning agents or abrasive cloth, sponge, scouring pad, or the like, on the fountain.

CLEANING AND CARE

1. Turn the switch to the OFF position, unplug the appliance, and let it cool down completely before cleaning. Tower, auger and base can be very hot!
2. Once the parts are completely cooled, carefully remove the tower and auger from the base and wipe off the remaining chocolate with paper towels.
3. Thoroughly wash the tower and the auger with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4. Do not wash parts in the dishwasher.

NOTE: DO NOT POUR EXCESS CHOCOLATE DOWN THE TOILET, GARBAGE DISPOSAL, OR SINK DRAIN. POUR INTO A DISPOSABLE CONTAINER AND THEN DISCARD INTO GARBAGE.

5. Carefully pour out as much remaining chocolate from the base bowl as is possible. Use a damp sponge or non-abrasive cloth to wipe out the remainder of the chocolate and to clean the outside of the fountain.
6. **NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID**.

TROUBLESHOOTING

Q: Chocolate is too thick, and dripping, not flowing.
A: Add vegetable oil to thin the consistency.

Q: Chocolate is flowing unevenly but is not sheeting.
A: Unit is not level. Level the unit to ensure proper sheeting.

Q: Flow of chocolate is not continuous.
A: Check for pieces of food around the base of the tower. Carefully remove any pieces of food stuck at the base of the tower.



Fax +32 2 359 95 50



RECIPE IDEAS

Your appliance can be used as a chocolate fountain, but is also suitable for other ingredients. The following recipes are designed to give you an idea of what you can do with your appliance, but the possibilities are endless!

1. Chocolate fondue recipe with Grand Marnier or Cointreau (optional).

This chocolate fondue recipe can be used without the Grand Marnier or Cointreau, if desired.

Ingredients

1/3 cup whipping cream
8 ounces semisweet chocolate, finely chopped
3 Tablespoons Grand Marnier or Cointreau (optional).
(this recipe can be easily doubled or tripled)

Preparation

Bring cream to simmer in a saucepan on high heat, and then reduce heat. Add chopped chocolate and 1 Tbsp. Grand Marnier or Cointreau (optional). Whisk until smooth and remove from heat. Blend in remaining Grand Marnier or Cointreau. When the mixture is ready, pour it in the fountain. Do not switch on the heating function as this might thicken the syrup.
This chocolate fondue recipe is ideal with bananas, pound cake, strawberries and more.

2. Caramel

Ingredients

- 5 cups of liquid caramel
- 1 cup of water

Preparation

Mix caramel and water in saucepan over low heat and then transfer to the fountain. Caramel naturally thickens as it is heated and worked with. Periodically thin out with water throughout event (approx. every 45 minutes). Caramel should be stirred occasionally in the bowl to help prevent air bubbles from forming



Fax +32 2 359 95 50



Suggested dipping items:
apples, pears, chocolate-covered pretzels, cookies

3. Nacho Cheese
Ingredients
- 5 cups of canned nacho cheese
- 1 cup of water

Preparation
Start with any store-bought, liquid nacho cheese. Large cans are available at many wholesale stores.
Mix cheese and water in a saucepan over medium heat. Stir frequently to achieve the correct consistency, and then transfer to the fountain. Add more water as needed

Suggested dipping items:
tortilla chips, mini tacos, breadsticks, cocktail sausages

4. Coffee fondue recipe
Ingredients
- 50cl strong coffee (espresso coffee)
- 1 teaspoon cocoa powder
- 200g granulated sugar
- 50cl whipping cream
- 4 tablespoons corn starch

(this recipe can be easily doubled)

Preparation
Pour the hot coffee into a saucepan. Add the 4 tablespoons of corn starch (mixed with some cold coffee beforehand). Then add the cocoa and the sugar. Let it melt. Then blend in the cream. Once the mixture is well homogenous, pour it into the bowl of the base.

Suggested dipping items:
brioche, pineapple, bananas, amaretti (small, dry almond macaroons)

NOTE: Due to the natural variances in different substances, the fondue curtain will not always flow the same way it does with chocolate.



Fax +32 2 359 95 50



WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: **www.KALORIK.com**

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at **www.KALORIK.com** or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).
When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.



Fax +32 2 359 95 50



(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Cuando se use algún aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA DETENIDAMENTE** el modo de empleo antes de la utilización de su aparato.
2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la placa de datos técnicos del aparato.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja la base o el enchufe en agua o en otros líquidos. No introduzca nunca el bloque del motor en el lavavajillas.
4. No toque las superficies calientes. Siempre utilice las asas o los botones.
5. Nunca trate de colocar otra cosa que no sean los ingredientes adecuados en el depósito.
6. Preste mucha atención cuando el aparato es usado por o cerca de los niños. Deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato.
7. Este producto no está destinado a ser utilizado por niños, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carecen de experiencia o conocimiento, a menos que no sean supervisados o instruidos acerca del uso del producto, por una persona responsable de su seguridad. Cuando se utiliza este producto, siempre es necesaria una precaución extrema.
8. Nunca deje su unidad desatendida mientras está en uso o cuando está conectada a una toma de corriente.
9. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando la unidad no se encuentre en uso, para montar o desmontar accesorios, o antes de limpiarlo.
10. No lo desconecte tirando del cordón eléctrico. Para desconectarlo, tome la clavija, no el cordón eléctrico.
11. No opere este o cualquier aparato si el cable o el enchufe están quemados o dañados, o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído, o ha sido dañado en cualquier manera. Si el cable o el aparato están quemados o dañados, deben ser reemplazados por el fabricante o por un



centro de servicio autorizado o por una persona similarmente calificada.

12. El uso de accesorios o aditamentos que no sean los recomendados por el fabricante pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
13. No lo use en exteriores.
14. No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
15. No permita que el cable cuelgue de las orillas de la mesa o del mostrador o que toque las partes calientes.
16. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado. Este aparato es solamente para uso doméstico y no debe utilizarse para fines distintos que los indicados en las instrucciones que lo acompañan.
17. Evite el contacto con las partes móviles.
18. No toque la barrena cuando esté en movimiento.
19. Nunca desmonte la barrena o la parte superior cuando el motor esté en funcionamiento. Apague el aparato y desenchúfelo antes de montar las partes.
20. Mantenga sus manos y otros objetos extraños fuera de la fuente cuando está en funcionamiento. Verifique regularmente cuando están colocados pedazos de gran tamaño de frutas o otros ingredientes dentro del depósito. Podría atascar la base de la parte superior. El chocolate no podrá fluir correctamente.
21. Para que funcione correctamente, el aparato tiene que estar instalado sobre une superficie plana.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

INFORMACIÓN SOBRE EL ENCHUFE POLARIZADO

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra).
Como medida de seguridad, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no calza, consulte a un servicio técnico cualificado. **No intente anular esta característica de seguridad.**



Fax +32 2 359 95 50



INSTRUCCIONES DEL CABLE

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.) Puede utilizar un alargador si es necesario.

- Asegúrese de que el nivel eléctrico del cable es igual o mayor que el indicado. Una extensión con un bajo nivel eléctrico correría el riesgo de sobrecalentarse y de estropearse.
- Para evitar riesgos colocar de forma tal que los niños no puedan jalarlo o tropezar con él. Que no arrastre nunca por el suelo.

CÓMO USAR UNA FUENTE DE CHOCOLATE

Gracias por su compra de esta Fuente para Fondue de Chocolate. Esta nueva unidad, que con toda seguridad les encantará a sus amigos y familiares, creará una hermosa cascada de chocolate que ¡hará que se les haga agua la boca en toda ocasión!

Por favor cuide este aparato siguiendo las simples instrucciones y precauciones proporcionadas en este libro. Usted puede utilizar una variedad de comidas, chocolates, o salsas con su fuente para crear los efectos que usted desee. Puede usar diferentes y variadas comidas si desea crear una cobertura para sus refrigerios, dependiendo de sus gustos preferidos, incluyendo:

- Chocolate de Leche
- Chocolate Amargo o Semi-amargo
- Chocolate Blanco
- Dulce de Manteca y Azúcar

Sumerja frutillas, malvaviscos, trozos de manzana, pretzels, bizcochos dulces, bolas de helado, bolas de mantequilla de maní, u otra gran variedad de gustos! Use la fuente para crear mini S'mores u otras recetas clásicas – ¡solamente use su imaginación! Y hasta puede agregar licores para crear gustos sofisticados.

Si usted desea obtener un refrigerio sabroso, ¡puede utilizar esta fuente también con QUESO o con salsas de queso! ¡Sumerja uvas, manzanas, panes, camarones/mariscos, galletas, pretzels, o una infinidad de diferente opciones! Para utilizar queso, usted debe preparar el queso como si lo estuviera haciendo para una olla de

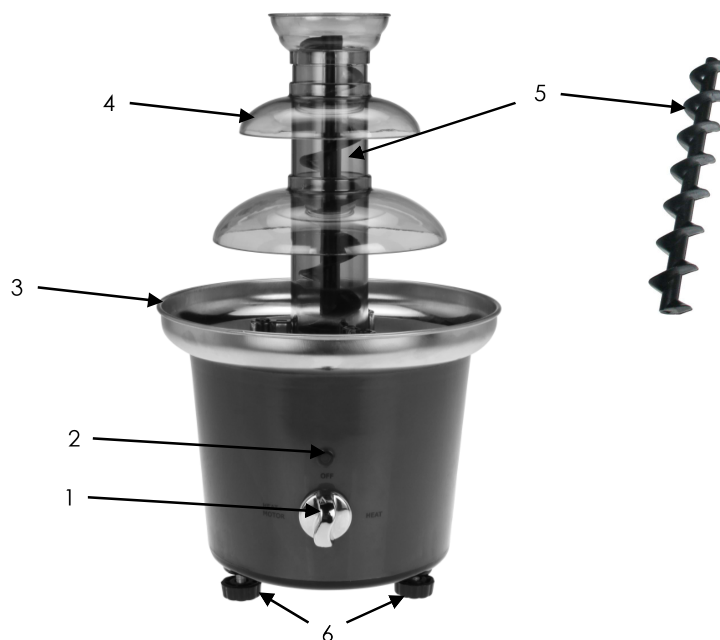


fondue tradicional, disolviendo el queso con vino blanco y crema, a fin de mantenerlo líquido, y así hacer que fluya fácilmente a través de la torre. Se pueden utilizar también los quesos en polvo.

¡Las salsas de BBQ (Barbacoa) pueden ser perfectamente utilizadas en esta fuente también! Utilice su salsa favorita y tenga preparado pollo, carnes de res, cerdo, etc. cortados en cubos, para sumergirlos. ¡Elija lo que prefiera! Recuerde que esto debe tener una consistencia fina. Utilice vino, licor u otros líquidos para diluir la salsa.

La Fuente para Fondue de Chocolate crea un hermoso efecto para obtener una presentación única para infinidad de ocasiones, tales como bodas, fiestas de graduación, cumpleaños, o todo tipo de celebraciones en la oficina o con amigos y familia.

COMPONENTES



1. Interruptor "Motor + Heat" / "Heat" / "Off"
2. Testigo luminoso
3. Depósito de acero inoxidable
4. Torre montada
5. Barrena
6. Tornillos de ajuste de la altura



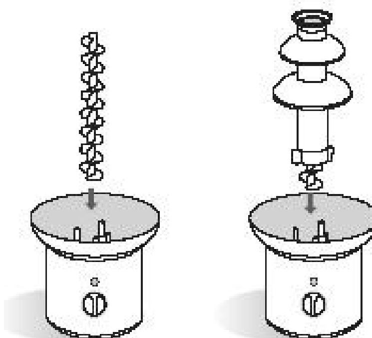
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Desembale el aparato y limpie el depósito de la base con un paño humedecido. Asegúrese de que no entre agua en el bloque del motor
- Limpie la barrena y la parte superior con agua jabonosa, enjuague las partes y séquelas.

MONTAJE

Asegúrese de que los interruptores estén en la posición apagada y de que el aparato esté desenchufado antes de montar las partes. **No intente nunca montar la barrena o la parte superior sobre la base cuando el motor está en funcionamiento.**

Primero, se tienen que montar las 4 partes de la torre juntas (3 discos + 1 tubo central). Para montar el aparato, ponga la barrena en el eje en el centro del depósito y ponga la parte superior alrededor de la barrena. Compruebe que las tres clavijas del depósito entran en los tres agujeros de la parte superior.



El aparato tiene que estar sobre una superficie plana para funcionar correctamente. Si la superficie no está totalmente plana, puede ajustar el equilibrio del aparato girando los tornillos de ajuste (6).



Fax +32 2 359 95 50



USO

- Cuando el aparato este montado correctamente, puede enchufarlo.
- Para empezar, gire el interruptor de calentamiento (1) en la posición "Heat", para encender esta función. El testigo luminoso se enciende, indicando que el aparato calienta.
- Déjelo calentar durante 3-5 minutos antes de añadir el chocolate derretido.
- ***Mientras tanto, prepare el chocolate como sigue:***

Añada 1.7lbs de chocolate rayado con una cuchara de aceite de cocina (por ejemplo, aceite de canola) en el recipiente del microondas. Ponga el recipiente en el microondas (de preferencia no utilice la potencia máxima sino la media) y recaliéntelo durante 2 minutos para que se derrita el chocolate. Remuévalo y si el chocolate no está derretido completamente vuelva a colocarlo durante otros 2 minutos. Como alternativa, puede derretir el chocolate en un sartén con el método de baño María, o usar un horno de fusión de chocolate. También puede utilizar el chocolate que viene premezclado con aceite - está especialmente diseñado para ser usado con fuentes y le dará una consistencia óptima en cuanto se derrita.

IMPORTANTE: El chocolate necesita ser derretido completamente para tener una consistencia fluida antes de echarlo en la fuente. Para comprobar su consistencia sumerja una cuchara ancha en el chocolate. El chocolate debe escurrirse lentamente de la cuchara. Si el chocolate es demasiado espeso, añada más aceite.

PRECAUCIÓN: el chocolate se quema muy rápidamente, esté pendiente del chocolate durante su derretimiento.

IMPORTANTE: Nunca añada líquidos fríos al chocolate derretido en la fuente. Le podría afectar para la buena fluidez del chocolate.

- Una vez que el chocolate esté derretido, teniendo una buena consistencia, viértalo cuidadosamente en el depósito de la base.
- Ponga el interruptor del motor en la posición “MOTOR + HEAT”. Ahora el motor y la función de calentamiento funcionan simultáneamente.



Fax +32 2 359 95 50



- El chocolate está colocado en el depósito y será jalado por vía de la barrena para arriba haciendo que el chocolate surja por la parte superior.
- Se pueden sumergir pedazos de frutas, bombón de merengue blando o galletas en el chocolate derretido. Utilice los tenedores de fondue incluidos para colocar las piezas en la cascada de chocolate.

IMPORTANTE: el aparato tiene que estar bien nivelado para que el chocolate pueda fluir correctamente. Verifique la fuente constantemente para así evitar que se caigan pedazos de alimentos en el chocolate. Esos pedazos pueden hacer que la fluidez no sea buena.

- Cuando haya terminado, gire el interruptor a la posición "Off", y desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Para extender la vida del aparato, siga las instrucciones de limpieza. Asegúrese que todo el chocolate sea quitado de la parte superior para evitar que el chocolate obstruya. No utilice esponjas o trapos abrasivos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Ponga los interruptores en la posición apagada ("OFF") y deje enfriar el aparato antes de limpiarlo. ¡La torre, barrena, y la base pueden estar muy caliente!
2. Una vez que los componentes sean enfriados, saque con precaución la parte superior y el depósito de su base y quite el chocolate restante con una servilleta.
3. Limpie la parte superior y el depósito con agua caliente. Déjelo escurrir y séquelo bien.
4. No introduzca nunca las partes en la lavavajillas.

AVISO: NUNCA SE DEBE BOTAR EL CHOCOLATE EXCESO EN EL INODORO O EN UN DESAGÜE. BÓTELO EN UN RECIPIENTE DE BASURA DESECHABLE Y DESÉCHELO EL LA BASURA.

5. Quite lo más posible los restos de chocolates de la base del depósito. Utilice un trapo húmedo o textil que no sea abrasivo para poder quitar los restos de chocolates y limpiar la parte exterior de la fuente.



Fax +32 2 359 95 50



6. **NO SUMERJA NUNCA EL BLOQUE DEL MOTOR EN AGUA O CUALQUIER OTRO LIQUIDO.**

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

P: El chocolate no tiene suficiente fluidez o no gotea.
R: El aparato no tiene el buen nivel. Asegúrese que tenga su buen nivel plano.

P: El chocolate es demasiado espeso.
R: Añade aceite vegetal para blandearlo.

P: El chocolate tiene su fluidez pero no cae haciendo una cortina.
R: El aparato no está a nivel correcto. Asegúrese que esté a nivel correcto para que caiga haciendo una cortina.

P: El flujo del chocolate no es constante.
R: Verifique los pedazos de alimentos alrededor de la base de parte superior. Quitar con precaución los pedazos de alimentos.

IDEAS DE RECETAS

El aparato puede ser utilizado como fuente de chocolate pero se puede utilizar para otros ingredientes. Las siguientes recetas, entre muchas otras, le darán una idea de lo que podrá hacer con la fuente.

1. **La receta de fondue de chocolate con Grand Marnier o Cointreau (opcional)**

La receta para la fondue de chocolate puede ser hecho sin Grand Marnier o Cointreau.

Ingredientes
1/3 taza de crema de nata
8 onzas de chocolate dulce molido.
3 cucharas de Grand Marnier o Cointreau.
(Esta receta puede ser fácilmente duplicada o triplicada)

Preparación
Llevar a cocción a fuego alto la crema en una olla, después reducir la cocción. Añadir el chocolate molido con una cucharada De Grand Marnier o Cointreau (opcional).


Fax +32 2 359 95 50



Batir el Grand Marnier o el Cointreau. Cuando esté listo, échelo en la fuente. No prender la función del interruptor para el calentamiento, se podría volver a espesar.
La receta de fondue de chocolate queda perfecta con bananas, cake, fresas y más.

2. Caramelo

Ingredientes

- 5 cucharas de caramelo líquido
- 1 cuchara de agua

Preparación

Mezclar el caramelo con el agua en una olla a fuego bajo y pasarlo a la fuente. El caramelo se espesa una vez caliente.
El caramelo se endurece naturalmente en cuanto se calienta es porque le aconsejamos añadir agua regularmente durante el funcionamiento. (Aproximadamente cada 45 minutos)
Hay que darle vuelta al caramelo para evitar la formación de burbujas.

Sugerencia de ingredientes:
Hay posibilidad de añadir: manzanas, peras, rosquillas, galletas…

3. Queso nacho

Ingredientes

- 5 cucharas de queso nacho
- 1 cucharada de agua

Preparación

Empezar con cualquier queso nacho que haya comprado en uno de los supermercados
Mezclar a fuego medio el queso con el agua en una olla. Remover con frecuencia de manera a obtener una buena consistencia

Sugerencia para botanas
Tortillitas, taquitos, barra de pan, salchichas para cócteles



Fax +32 2 359 95 50



4. La receta de fondue de café

Ingredientes

- 50cl de café fuerte (café expresó)
- 1 cucharada pequeña de cacao en polvo
- 200g de azúcar granulada
- 50cl de crema
- 4 cucharadas pequeñas de almidón de cereales

(Esta receta puede ser fácilmente duplicada)

Preparación

Coloque el café caliente en una olla. Añada las 4 cucharadas de almidón de cereal (mezclado de antemano con un poco de café frío para disolverlo). Después añada el cacao y el azúcar. Deje que se derrita.

Después bátala junto con la crema. Una vez la mezcla esté bien homogénea, introdúzcala en la jarra de la base.

Sugerencia para mezclas:
Brioches, piñas, plátanos, amaretto

AVISO: Debido a la utilización de substancias diferentes, la cortina de fondue no fluirá de la misma manera que el chocolate.



Fax +32 2 359 95 50



GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: **www.KALORIK.com**

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o remplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de remplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros



Fax +32 2 359 95 50



derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web **www.KALORIK.com** o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).
Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.



Fax +32 2 359 95 50



FR MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITE

Pour utiliser un appareil électrique, des précautions élémentaires sont à respecter, telles que celles énumérées ci-dessous :

1. **LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.**
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil.
3. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le corps de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et les boutons.
5. Ne mettez jamais dans le bol d'autres aliments que ceux prévus et décrits dans ce manuel.
6. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience, à moins qu'une personne responsable pour leur sécurité leur donne des instructions ou les supervise pour l'utilisation de l'appareil. Faites extrêmement attention lors de l'utilisation de cet appareil.
8. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en fonction ou reste branché.
9. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'insérer ou retirer des pièces.
10. Pour déconnecter l'appareil, placez tous les boutons sur la position arrêt et débranchez l'appareil de la prise murale. Pour débrancher, tirez sur la fiche, pas sur le cordon.
11. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour le faire vérifier ou réparer.



Fax +32 2 359 95 50



12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
14. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, ou sur une surface chaude.
15. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
16. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu. Cet appareil est pour usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
17. Evitez tout contact avec des parties en mouvement.
18. Ne touchez ou ne manipulez pas la vis sans fin quand elle est en mouvement.
19. N'assemblez pas la vis sans fin ou la tour quand le moteur tourne. Eteignez d'abord l'appareil en plaçant l'interrupteur en position « OFF » et débranchez-le pour l'assemblez.
20. Gardez les mains et tout objet étranger loin de la fontaine en fonctionnement. Vérifiez régulièrement qu'aucun gros morceau de fruit ou autre n'obstrue la base de la tour. Le chocolat pourrait ne plus couler correctement alors.
21. Pour fonctionner correctement, l'appareil doit être placé sur une surface parfaitement horizontale et plate.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Cet appareil a une fiche polarisée (une des deux tiges métalliques est plus longue que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.**



Fax +32 2 359 95 50



CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

UTILISER UNE FONTAINE A CHOCOLAT

Merci pour votre achat de cette fontaine à chocolat fondu. Vos amis et votre famille vont l'adorer ! Votre fontaine va vous permettre de réaliser une cascade de chocolat fondu qui va mettre l'eau à la bouche de vos convives en toute occasion.

Gardez votre appareil en parfait état en suivant les instructions simples fournies dans ce manuel. Vous pouvez utiliser un grand nombre d'aliments, chocolats ou sauces, avec votre fontaine, pour obtenir les saveurs que vous souhaitez. Selon vos envies, mettez dans la fontaine vos enrobages préférés :

- Chocolat au lait
- Chocolat noir ou amer
- Chocolat blanc
- Caramel

Trempez-y des fraises, des marshmallows, des tranches de pomme, des bretzels, morceaux de gâteaux, des boules de glaces, etc. Utilisez la fontaine pour faire des mini s'mores ou d'autres recettes classiques – utilisez votre imagination ! Vous pouvez même ajouter de la liqueur pour créer des goûts sophistiqués.

Pour un snack délicieux, vous pouvez utiliser la fontaine avec du fromage ou une sauce au fromage ! Plongez-y des grains de raisin, des morceaux de pomme, du pain, des fruits de mer, des crackers ou des bretzels, les possibilités sont infinies. Pour utiliser avec du

KALORIK

Fax +32 2 359 95 50

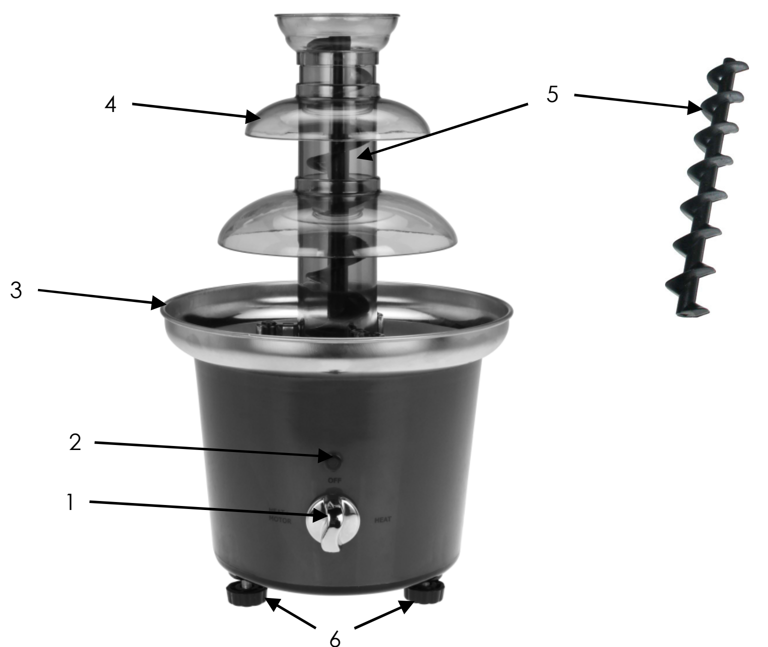


fromage, préparez-le comme vous prépareriez une fondue savoyarde traditionnelle en le diluant avec du vin blanc et de la crème, pour le garder liquide et le faire couler dans la fontaine. Des fromages en poudre peuvent bien fonctionner également.

Les sauces BBQ fonctionne également parfaitement avec la fontaine. Utilisez votre sauce préférée et préparez des cubes de poulet, de bœuf ou de viande de porc. Gardez la consistance de la sauce liquide ; utilisez avec du vin ou autres liquides pour diluer la sauce.

La fontaine à chocolat crée un effet magique en toute occasion ; mariage, anniversaires, ou toute fête entre amis ou en famille, ou bien encore au bureau.

DESCRIPTION



1. Interrupteur Moteur + Chauffe / Chauffe / Eteint
2. Lampe de fonctionnement
3. Bassin
4. Tour (assemblée)
5. Vis sans fin (1 pièce)
6. Pieds ajustables en hauteur



Fax +32 2 359 95 50



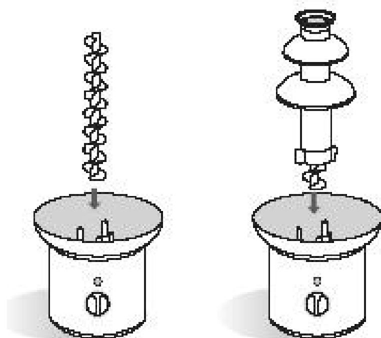
AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Enlevez tous les emballages et essuyez la cuve de la base à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis séchez la cuve. Assurez-vous que l'eau ne s'infiltre pas dans le bloc moteur.
- Nettoyez la vis sans fin et la tour à l'eau savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

ASSEMBLAGE

Assurez-vous que l'interrupteur est en position arrêt ("OFF") et que la fiche est débranchée de la prise de courant avant d'assembler l'appareil. **N'essayez jamais de mettre la vis sans fin ou la tour sur la base quand le moteur est en fonctionnement.**

Tout d'abord, assemblez ensembles les quatre parties de la tour (3 disques + 1 tube central). Pour monter l'appareil, mettez la vis sans fin sur l'axe métallique au centre de la cuve, et mettez la tour au-dessus de la vis sans fin, en vous assurant que les trois tiges au centre de la cuve s'encastrent dans les trois ouvertures en bas de la tour.



Pour un fonctionnement correct, la surface sur laquelle vous mettez l'appareil doit être plate et ferme. Si la surface n'est pas parfaitement horizontale, utilisez les pieds ajustables en les tournant, pour en modifier la hauteur et corriger l'inclinaison.



Fax +32 2 359 95 50



UTILISATION

- Une fois l'appareil complètement assemblé, branchez la fiche dans une prise de courant.
- Tournez l'interrupteur (1) sur la position "HEAT" pour activer la fonction de chauffe. Le témoin lumineux s'allume, vous indiquant que l'appareil chauffe.
- Laissez chauffer l'appareil pendant au moins 3 à 5 minutes avant de verser le chocolat fondu.
- En attendant, préparez le chocolat comme suit:

Combinez 1,5 livres / 700g de pépites de chocolat ou de chocolat en morceaux avec 250ml (1 tasse) d'huile de cuisine - par exemple huile de colza - dans un bol allant au four à microondes. Chauffez pendant 2 minutes. Il est recommandé de ne pas chauffer à pleine puissance, mais utilisez plutôt le réglage 50% de puissance. Retirez le bol et remuez le contenu ; si le chocolat n'est pas complètement fondu, chauffez le chocolat pendant une autre minute à demi-puissance, ou jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse.

Autrement, utilisez une casserole, puis faites fondre la préparation au bain-marie. Remuez régulièrement jusqu'à l'obtention d'un chocolat liquide bien chaud et sans morceaux. Vous pouvez également utiliser du chocolat spécialement formulé pour les fontaines à chocolat – il est pré-mélangé avec de l'huile et vous donnera une consistance optimale une fois fondu.

IMPORTANT : le chocolat doit être fondu complètement et doit être d'une consistance liquide avant de le verser dans la fontaine. Ceci permettra un écoulement correct du chocolat. Pour contrôler la consistance du chocolat, plongez une grande cuiller dans le chocolat. Le chocolat devrait s'écouler doucement de l'arrière de la cuiller. Si la préparation est trop épaisse, ajoutez plus d'huile. Si elle est trop liquide, ajoutez un peu plus de chocolat.

ATTENTION: le chocolat brûle très facilement; surveillez le chocolat de près quand il est en train de fondre.

IMPORTANT : n'ajoutez jamais de liquides froids ou frais au chocolat fondu dans la fontaine. Ceci perturbera sa viscosité et arrêtera l'écoulement du chocolat.



Fax +32 2 359 95 50



- Une fois le chocolat complètement fondu et ayant la consistance correcte, versez-le précautionneusement dans la cuve située à la base de la tour.
- Alors tournez l'interrupteur totalement à gauche vers la position "HEAT + MOTOR". Le moteur et la fonction chauffage vont fonctionner en même temps. Le chocolat fondu sera attiré sous la tour et remontera par la vis sans fin vers le niveau supérieur de la tour. Le chocolat commencera à couler vers le sommet de la tour et coulera de façon égale sur les côtés de chaque niveau de la tour si la fontaine est à niveau.
- Vous pouvez maintenant tremper des morceaux de fruit, des guimauves ou de petits gâteaux dans la cascade de chocolat afin de les enrober de chocolat fondu. Utilisez les fourchettes à fondue fournies pour placer les aliments sous la cascade.

IMPORTANT: L'appareil doit être mis sur une surface plate et ferme pour que le chocolat puisse couler également et correctement. Contrôlez la fontaine régulièrement afin d'éviter que des morceaux de nourriture tombent dans le chocolat. Les aliments pourraient bloquer l'écoulement du chocolat.

- Une fois terminé, placez l'appareil en position « OFF », et débranchez la fiche de la prise de courant.
- Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, assurez-vous de bien respecter toutes les consignes de nettoyage après chaque utilisation (voir paragraphe "NETTOYAGE ET ENTRETIEN"). Assurez-vous que le chocolat soit enlevé de la tour en la nettoyant à grande eau afin d'éviter l'accumulation de chocolat. N'utilisez pas de détergent abrasif, chiffon abrasif, éponge abrasive, tampon à récurer… pour nettoyer la fontaine.



Fax +32 2 359 95 50



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Tournez toujours l'interrupteur vers la position arrêt "OFF", débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. La tour, la vis sans fin et la base peuvent être très chaudes !
- Une fois les pièces complètement refroidies, enlevez soigneusement la tour et la vis sans fin de la base et essuyez tout le chocolat restant à l'aide de serviettes en papier.
- Lavez la tour et la vis sans fin soigneusement à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Ne placez aucune pièce de votre appareil au lave-vaisselle.
- Videz la cuve et enlevez autant de chocolat restant que possible à l'aide de serviettes en papier. Utilisez une éponge ou un chiffon non-abrasif légèrement humide pour vider le chocolat restant et pour nettoyer la cuve.

NOTE : Ne versez pas l'excès de chocolat dans la toilette, dans le broyeur à ordures ou dans l'égouttoir d'un évier. Versez-le dans un emballage à jeter et jetez-le dans les ordures.

- Essuyez la cuve de la base à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis séchez la cuve. Assurez-vous que l'eau ne s'infiltre pas dans le bloc moteur.
- **Ne plongez jamais la base de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Q : Le chocolat est trop épais, il goutte et ne coule pas.
R : Ajoutez de l'huile végétale pour augmenter la viscosité.

Q : Le chocolat coule de façon inégale et ne crée pas une cascade continue
R : L'appareil n'est pas à niveau, utilisez les pieds ajustables pour corriger l'inclinaison.

Q : Le flot de chocolat est stoppé.
R : Retirez les gros morceaux d'aliment qui obstruent la base de la tour



RECETTES

Votre appareil peut servir comme fontaine de chocolat, mais est aussi approprié pour d'autres ingrédients. Les recettes suivantes vous permettent de vous faire une idée sur ce que vous pouvez faire avec votre appareil, mais il y a bien sûr encore beaucoup d'autres possibilités.

Recette de fondue au chocolat avec Grand Marnier ou Cointreau (en option)

Cette recette de fondue au chocolat peut être utilisé sans le Grand Marnier ou Cointreau, si désiré.

Ingrédients

- 80ml de crème fraîche
- 225g de chocolat, haché finement
- 3 cuillères à soupe de Grand Marnier ou Cointreau (en option)

(cette recette peut être facilement doublée ou triplée)

Préparation

Faites mijoter la crème dans une casserole à feu vif, puis réduisez la chaleur. Ajoutez le chocolat haché et 1 c. à soupe de Grand Marnier ou Cointreau (en option). Battez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et enlevez du feu. Ajoutez le Grand Marnier ou Cointreau restant et mélangez. Quand le mélange est prêt, versez-le dans la fontaine. N'allumez pas la fonction de chauffe au préalable, car cela pourrait épaissir le sirop.
Cette recette de fondue au chocolat est idéale avec des bananes, du gâteau quatre-quarts, des fraises etc.

Caramel

Ingrédients

- 5 tasses de caramel liquide
- 1 tasse d'eau

Préparation

Mélangez le caramel et l'eau dans une casserole sur un feu doux puis transférez à la fontaine. Le caramel épaissit naturellement quand il est chauffé et actionné. Allongez périodiquement d'eau pendant l'utilisation (environ toutes les 45 minutes). Le caramel doit être remué de temps en temps dans la cuve afin d'éviter la formation de bulles d'air.



Fax +32 2 359 95 50



Suggestion d'aliments à tremper:
pommes, poires, bretzels couverts de chocolat, petits gâteaux

Fromage Nacho

Ingrédients

- 5 tasses de fromage nacho en conserve
- 1 tasse d'eau

Préparation

Commencez avec n'importe quel fromage nacho liquide acheté dans le commerce. De grandes conserves sont disponibles chez beaucoup de grossistes.
Mélangez le fromage et l'eau dans une casserole à chaleur moyenne. Remuez de temps en temps pour atteindre la consistance correcte, puis transférez à la fontaine. Ajoutez plus d'eau au besoin.

Suggestion d'aliments à tremper:
chips tortillas, mini-tacos, gressins, petites saucisses à apéritif

Recette de fondue au café

Ingrédients

- 50cl de café fort (type expresso)
- 1 cuillère à café de cacao en poudre
- 200g de sucre en poudre
- 50cl de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de fécule de maïs

(cette recette peut être facilement doublée)

Préparation

Versez le café chaud dans une casserole. Ajoutez les 4 cuillères à soupe de fécule de maïs (préalablement délayée dans un peu de café froid). Ajoutez ensuite le cacao et le sucre. Laissez fondre. Incorporez ensuite la crème tiédie. Une fois le mélange bien homogène, versez le tout dans la cuve de la base.

Suggestion d'aliments à tremper:
brioche, ananas, bananes, amaretti (petits macarons secs aux amandes)

REMARQUE: A cause de la différence de consistance des substances, le rideau des différents types de fondue ne s'écoulera pas toujours comme c'est le cas pour le chocolat.



Fax +32 2 359 95 50



GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : **www.KALORIK.com**.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à



Fax +32 2 359 95 50



vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agrée (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

